

L'olio di oliva, oro verde del Mediterraneo: un libro firmato dalla giapponese Yuko Okuma e dall'italiana Sara Sargenti

Un viaggio nel tempo e nella geografia di una coltura simbolo del Mediterraneo, l'olivo. Lo descrivono, dopo minuziose ricerche storiche e sul campo, due pasionarie del cibo italiano di qualità, la giapponese Yuko Okuma e Sara Sargenti nei due volumi dal titolo "L'olio di oliva, oro verde del Mediterraneo" (Yuko Edizioni, 428 pagine a volume, 50 euro). Un'opera esaustiva sulle origini di questa coltura millenaria che, attraverso le parole di Omero, Ippocrate, Aristotele, Strabone, Plutarco, Gregorio Magno, Pier Vittori, è identitaria di culture radicatesi nell'impero Romano come in epoca moderna in Albania, Marocco, Tunisia, Turchia, Libano, Israele, Palestina, Giordania, oltre che in Italia, in gran parte delle regioni della penisola. Focus dunque su un prodotto naturale condiviso da popoli diversi che hanno scelto questo alimento come integrazione allo sviluppo delle civiltà insediate nelle regioni mediterranee. Le due autrici, come sottolinea Antonio Cimato nell'introduzione, "si accostano al mondo dell'olio di oliva prima con curiosità esplorando anche le pratiche di medicina popolare, e poi con interesse quando congiungono alla buona ristorazione sopralluoghi ai frantoi storici per identificare le origini della tipicità". Sono inoltre illustrati strumenti e macchine per ogni fase di produzione dell'oro verde. Viene anche presentata la metodologia di assaggio. Un percorso di conoscenza dunque intriso di storia, anche delle religioni, con uno sguardo al futuro di una green economy che tanta salubrità e gusto porta alla dieta mediterranea e alla nostra tavola.



Fonte ANSA